

最近、国際規格「FSSC22000」を取得しようとする食品企業が増加しています。製品の安全管理をより強化できるとともに、企業として「食品の安全」を確保する体制が整備され、実行されていることを対外的に説明できるからです。

以下、FSSC22000 規格の制定の流れとその有用性を解説いたします。

### HACCP

衛生管理の基本である HACCP とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の**危害を事前に分析 (Hazard Analysis)** し、その結果に基づいて製造工程のどの段階でどのような対策を講じれば、より安全な製品を得ることができるかという**重要管理点 (Critical Control Point)** を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

### ISO22000

**ISO22000:2005**「食品安全マネジメントシステム—フードチェーンのあらゆる組織に対する要求事項」は、HACCP システムの原則及び FAO/WHO 合同食品規格委員会 (コーデックス) が示した HACCP 適用の 7 原則 12 手順を、計画 (Plan)、実行 (Do)、評価 (Check)、改善 (Act) のサイクルを通じて継続的改善を図るマネジメントシステムの形にした ISO 規格です。

日本国内認証取得数は 750 施設 (2013 年) となっています。

### FSSC22000

**FSSC22000** は、**ISO22000:2005** と **ISO/TS22002-1:2009** を組み合わせた食品安全マネジメントシステムの国際規格です。この FSSC22000 は、GFSI (2000 年に世界の大手小売企業の CEO らが消費者からの信用を確保するために、食品安全に関する世界基準を定めることを目的とした非営利団体) が認証した世界共通の国際規格です。日本でも小売企業からの要請もあり、この規格の認証取得企業が増加しています。

日本国内認証取得数は 540 施設 (2013 年) となっています。

### 食品企業が認証取得する主なメリット

#### 小売企業側の主なメリット

- ・食品安全体制や運用等を第三者が認めることにより、消費者等に対して PR となります。
- ・PB 商品等を製造委託する企業として選定の目安となります。
- ・小売企業各社からの工場監査等の負担が軽減されます。

#### 食品企業側の主なメリット

- ・食品安全体制や運用等を第三者が認めることにより、消費者等に対して PR となります。
- ・会社全体の食品安全マネジメントシステムが整備され、運用することができます。
- ・従業員全員による食品安全を目的とした活動が行われ、食品安全の社風が構築されます。

株式会社 BML フード・サイエンスは、HACCP の導入や食品安全に関するシステム構築から認証取得支援のコンサルティング業務を行っております。お問い合わせをお待ちしております。

お問い合わせ先：東京事業所 営業統括部 東京営業開発G TEL 03-5988-0218